

3類型	農林水産物	通巻番号	6-21-016
地域資源名	ふぐ、クジラ、下関うに	認定日	平成22年 2月26日
地域	山口県下関市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：下関市の地域産業資源を活用した「ふく魚醤」「くじら醤油」「うに魚醤」や「関連商品」などの開発及び販路開拓

会社名：ヤマカ醤油株式会社

所在地：山口県下関市安岡町1-9-7

連絡先：TEL: 083-258-0031
FAX: 083-258-2000

H P: <http://www.tip.ne.jp/yamaka/>

事業概要(新たな活用の視点)

当社は、創業137年の歴史を持つ老舗醤油製造会社であり、天然醸造にこだわった醤油や味噌、調味料、食酢などの製造を行っている。

本事業では、下関の地域資源として知名度が高い「ふぐ」「クジラ」「うに」を活用し、(独)水産大学校と共同で「ふく魚醤」「くじら醤油」「うに魚醤」及びその「関連商品」を開発し、全国へ向け販路開拓・拡大を目指すものである。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

本商品は、下関特産の「ふぐ」「クジラ」「うに」という高級イメージの強い素材を原料に開発した商品であり、全国の他地域においても類似商品はほとんどなく、醤油麴を使っているため、においや塩分を抑えた商品としても差別化が可能である。(独)水産大学校の研究では、これらの商品は抗酸化能やDNA損傷防御能が一般の醤油より高いことなどが確認されている。



◆市場性

魚醤については、消費者の健康志向、天然志向やエスニック料理の普及などを背景に需要が伸びていることに加え、本商品は、一般的な魚醤に比べにおいや塩分を抑えていることから、消費者ニーズに十分応えられる商品である。

◆販路

販売先としては、新しい調味料やこだわりの調味料を求める消費者や料理店などを主たるターゲットとしており、各種展示会や商談会等を活用して、高級スーパー、百貨店、通販会社、飲食店等への販路開拓を進める。



地域資源における関係事業者との連携

本商品は、山口県農林水産部のコーディネートにより(独)水産大学校と共同開発した商品である。また、原料の供給においては、地元魚市場や専門加工会社からの全面的な協力を得るなど連携を図っている。